



Rinderherz-Möhrrchen- Kekse

Zutaten:

250g Rinderherz
200g Möhrchen
100g Haselnüsse
200g Kartoffeln
1 Ei der Handelsklasse L
1 Prise Salz
1 Esslöffel Olivenöl
Etwas Petersilie



Zubereitung:

Das Herz in kleine Stückchen schneiden und mit dem Stabmixer pürieren.
Die Kartoffeln würfeln, mit Wasser in 10 Minuten weich kochen und danach das Wasser abgießen. Die Möhrchen fein reiben. Die Petersilie ganz fein hacken.

Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem formbaren Teig kneten.

Kleine halbkugelige Teigbällchen formen und bei 180 Grad auf einem Backblech für ca. 20 Minuten backen.

